FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA ALMENDRA-PASTELERIA BUENAVISTA		**TS**

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS

Nº R.S.I.: 20,10064/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Sabroso bizcocho de almendras con la señal típica de tarta de santiago (formula propia)

IMAGEN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Harina de almendra **29,77%**; azúcar **27,48%**; huevo **14,24%**; margarina **24,64%**(grasas y aceites vegetales refinados, grasas vegetales refinadas y parcialmente hidrogenadas y agua); copo de patata 3,41%; sal; aditivos: antiaglomerante (sulfato calcíco E516-óxido de silicio E551); emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos E471); acidulante (ácido cítrico E330); emulsionantes (lecitina de soja E322);antioxidantes (extracto rico en tocoferol E306-palmitato ascorbilo E304-E223); acidulante (E300); conservantes (E202-ácido sorbico E200); colorantes (E160a-E160b-E100); aromas.

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO.

TIEMPO MÁXIMO DE UTILIZACIÓN UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE (si aplica)

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACION PUEDEN ADQUIRIR TRAZAS DE:	**SOJA, CACAHUETE, SULFITO**

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA ALMENDRA-PASTELERIA BUENAVISTA		TS

PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	565
Proteínas (g)	11,6
Grasas (g)	42,7
Hidratos de carbono (g)	33,5
Sales minerales (g)	1,52

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

Aspecto: solido y cilindrico. Olor: almendra Sabor: almendra color: blanco

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (descripción de los caracteres físicoquímicos específicos, si aplica)

Bizcocho de almendras se toma a temperatura ambiente. Humedad 10,3%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (valores de referencia según norma vigente y norma interna del fabricante)

Aerobios mesófilos	*Staphylococcus aureus*
Enterobacterias	*Salmonella*
Escherichia coli	*Listeria monocytogenes*

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

PRODUCTO FRAGIL, CONSERVAR EN LUGAR FRESCO, EN VERANO INTRODUCIR EN NEVERA. SE PUEDE CONGELAR AUNQUE NO SE RECOMIENDA.

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

20 DIAS

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

INTRODUCIDA EN BANDEJA DE ALUMINIO APTO PARA ALIMENTACIÓN.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

CAJA CARTON CON VENTANILLA CO ETIQUETA EN SU FRONTAL.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

REFERENCIA DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTO, INGREDIENTES GENERALES, CODIGO DE BARRAS, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0